ロボ･クープミキサー Rシリーズ
R－8（業務用）

取扱説明書

●このたびは、当社のロボ･クープミキサー Rシリーズ（R－8）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。

●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。
必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目　次

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

表示	意味
⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

図記号	意味
感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠ 警告

● **据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること**

ご自分で据付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。

● **アース工事を必ずおこなうこと**

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。
(電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。)

● **本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること**

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

● **電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること**

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

● **屋外で使用しないこと**

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

● **湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと**

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

● **本体に直接水をかけないこと**

ショート、感電、錆、故障の原因になります。

● **電源コードを傷つけないこと**

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

⚠ 警 告

● **電源プラグを使用している場合は、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと**
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

点検清掃

● **漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『ＯＦＦ（切）』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること**

無理にレバーを『ＯＮ（入）』にすると、感電や火災の原因になります。

連絡

● **機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**

感電する恐れがあります。

接触禁止

● **濡れた手で電源プラグなど（電源プラグ使用の場合）の電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと**

感電の原因になることがあります。

濡手禁止

● **異常時は停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『ＯＦＦ（切）』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること**

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

専用電源切

● **お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること**

引火爆発し危険です。

ガス栓閉

● **平刃（および、オプションの波刃）カッターは鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと**

ケガの原因になります。

接触禁止

● **容器より取り外したカッターは、安全な場所に置くこと**

ケガの原因になります。

置場所

⚠ 警 告

● **カッターの回転中は、容器蓋の穴部から指、箸、スプーンなどを入れないこと**

ケガおよび故障の原因になります。

● **カッターの回転が完全に止まるまでは、容器蓋を開けないこと**

ケガの原因になります。

● **容器に食材を入れるときや取り出すときは、停止スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にすること**

誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

● **容器内の食材の取り出しは、先にカッターを外してからおこなうこと**

誤ってカッターに触れた場合、ケガの原因になります。

● **修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと**

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

● **改造は絶対におこなわないこと**

改造をされると、液漏れや感電・火災の原因になります。

● **移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること**

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。

● **廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること**

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠ 注 意

● **丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること**

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

水平据付

● **本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと**

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

禁止

● **電源プラグを使用の場合は、電源コードを持って抜かないこと**

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

禁止

● **熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと**

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

熱器具禁止

● **可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと**

発火の原因になることがあります。

可燃物禁止

● **清掃するときや点検のときは、必ず停止スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にすること**

感電したり、ケガの原因になることがあります。

専用電源切

● **カッター、容器、容器蓋、モーター軸部などは使用後、必ず洗浄・清掃すること**

洗浄しないと､雑菌が繁殖し､健康障害の原因になることがあります。

洗浄・清掃

● **カッターアッセンブリーは、必ず分解して洗浄・清掃すること**

洗浄しないと､雑菌が繁殖し､健康障害の原因になることがあります。

分解・洗浄

⚠ 注 意

● **カッターは、洗浄液に漬けたまま放置しないこと**

泡で刃が見えず、ケガの原因になります。

漬け置き禁止

● **洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと**

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

洗い流す

● **ブレードケーシングの上端切欠き部を超える量の液体物を入れないこと**

モーター軸部より機械の内部に流れ込み、ショート、感電、錆、故障の原因になります。

入れ過ぎ禁止

● **一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため停止スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にし、電源プラグを使用の場合は、コンセントから抜くこと**

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になることがあります。

専用電源切

● **漏電遮断器は月に１回動作確認すること**

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

動作点検

● **このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること**

テープ止め

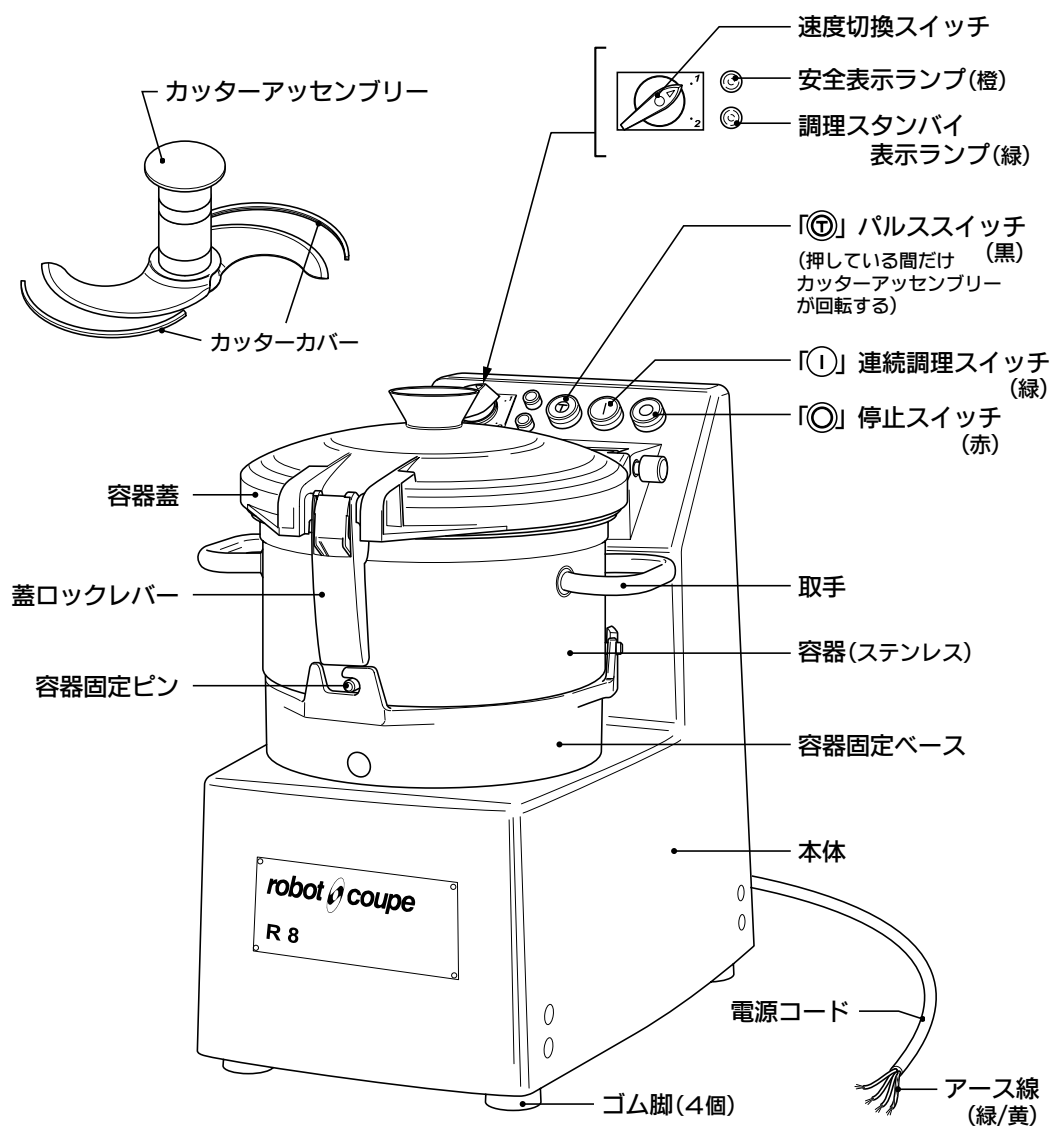
仕様

<table>
<tr><td colspan="2">品　　　名</td><td>ロボ･クープミキサー Rシリーズ</td></tr>
<tr><td colspan="2">型　　　式</td><td>R－8</td></tr>
<tr><td colspan="2">外 形 寸 法</td><td>幅320･ 奥行520･ 高さ545㎜
（突起物を含む 幅400・奥行540㎜）
（蓋開時 奥行710・ 高さ910㎜）</td></tr>
<tr><td colspan="2">電　　　源</td><td>三相 200V 50／60㎐</td></tr>
<tr><td colspan="2">電　　　流</td><td>8.4A</td></tr>
<tr><td colspan="2">消 費 電 力</td><td>2.4kW</td></tr>
<tr><td colspan="2">安 全 装 置</td><td>蓋安全装置、容器安全装置、モーター保護装置</td></tr>
<tr><td colspan="2">回　転　数</td><td>低速：1，500rpm ／高速3，000rpm（50㎐）　無負荷時
低速：1，800rpm ／高速3，600rpm（60㎐）　無負荷時</td></tr>
<tr><td rowspan="3">材質</td><td>本　体</td><td>FRP樹脂</td></tr>
<tr><td>容　器</td><td>ステンレス SUS304 （内径φ280・深さ135㎜・質量3.2㎏）</td></tr>
<tr><td>容 器 蓋</td><td>ポリサルホン樹脂</td></tr>
<tr><td colspan="2">容 器 容 量</td><td>8.4L</td></tr>
<tr><td colspan="2">液体物処理量</td><td>4.1L（低速回転時）</td></tr>
<tr><td colspan="2">質　　　量</td><td>37.5㎏（本体：32.9㎏＋容器･カッターアッセンブリー：4.6㎏）</td></tr>
<tr><td colspan="2">電 源 コ ー ド</td><td>長さ：2.4m　4心</td></tr>
</table>

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

主 要 部 品	・カッターアッセンブリー（φ 257・高さ 145㎜、平刃）……1個
付　属　品	・軸シールアセンブリー（予備）……………………………………1個 ・砥　石 ……………………………………………………………………1個 ・カッター取外し固定具 ……………………………………………1個 ・カッター取外し棒 ……………………………………………………1本 ・軸シール外しレンチ ………………………………………………1本
オプション	・波刃カッター ・エキストラ容器アッセンブリー

各部の名称

●本機は、食材を粉砕、撹拌する機械です。

据付けについて

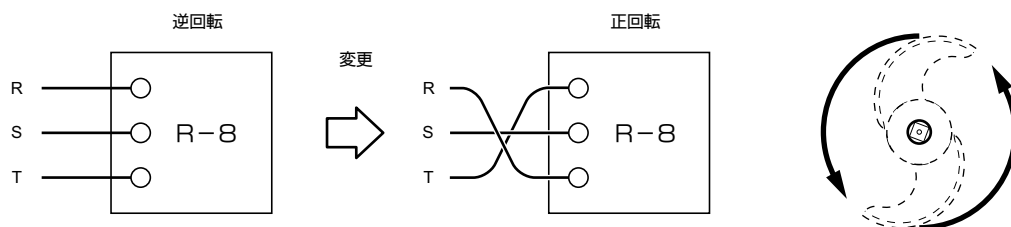
１．水平で丈夫な場所に据え付けてください。
傾斜していたり不安定な場所ですと、大きな振動が発生したり、転倒する恐れがあり危険です。

２．電源を接続してください。
本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続してください。
接続時には、モーター軸の回転方向が反時計方向になるように結線してください。
逆回転になった場合は、下記の「回転方向変更の方法」を参照の上、回転方向を変えてください。

回転方向確認時、モーター軸にカッターアッセンブリーを絶対に取り付けないでください。逆回転になった場合、カッターアッセンブリーが緩んで分解し、大変危険です。

移設される場合も、電源の接続は上記の方法および注意事項を順守してください。

回転方向変更の方法

正しい回転方向
（上から見て反時計方向）

３．本機は、電源に電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。
（電源コードの長さ：２．４m、４心）

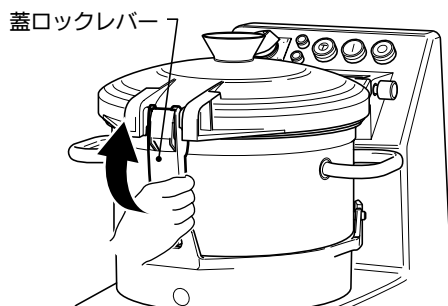
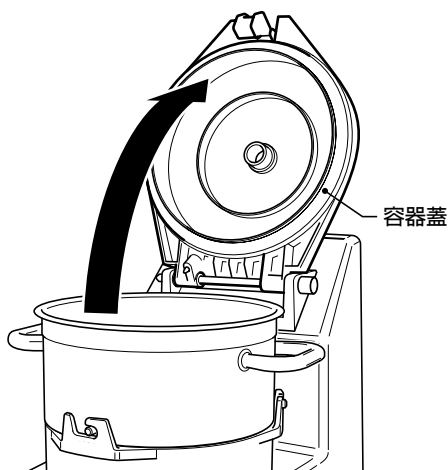
４．本体と電源コードを、水のかからないところに据え付けてください。

５．アースは必ず取ってください。
アースは、電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。
アース線は、電源コード内にある緑／黄色の線です。

操作手順

【調理を始める前に、「洗浄と清掃」の項目を参照して、容器、容器蓋、カッターアッセンブリーをきれいに洗浄・清掃してください。】

1．容器蓋を開けてください。

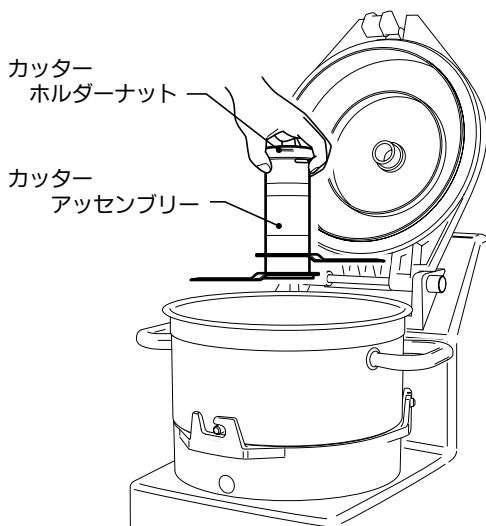
1） 蓋ロックレバーを手前に引いて上に押し上げ、ロックを外してください。

2） 容器蓋を、止まるところまで開けてください。

2．カッターを取り付けてください。

平刃カッターについてのお願い

平刃カッターの刃先には、危険防止のためのカッターカバーを取り付けております。

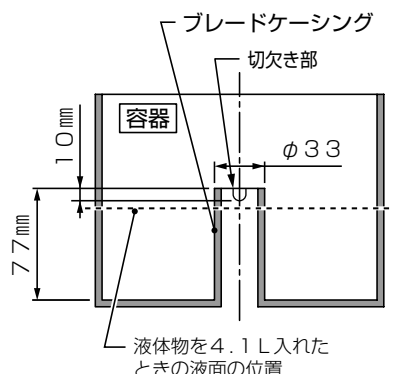
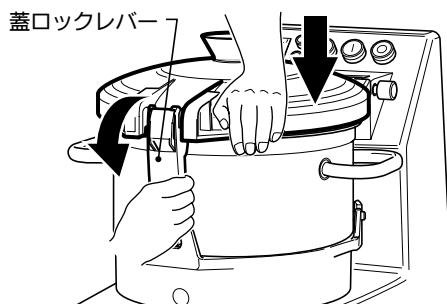
・調理にご使用の前には、このカッターカバーを取り外してください。

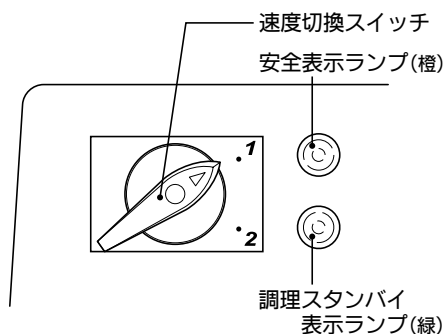
・カッターアッセンブリーを分解、組立てをする際、危険防止のためのカッターカバーを刃先に取り付けて作業をおこなってください。

カッターアッセンブリー上部のカッターホルダーナット部を持ち、本体モーター軸に真上からゆっくりと差し込んでください。
左右に少し回してコトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

⚠ カッターは、鋭利で危険ですから、直接刃の部分に触れないでください。

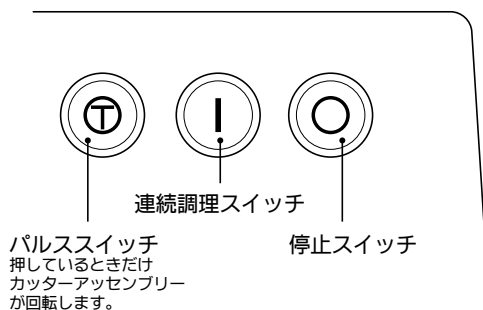
【注意！】 カッターは、必ず先に取り付けてください。調理する材料を先に入れますと、カッターの取り付けができなくなります。

3. 調理する材料を容器内に入れてください。
   1回に調理できる量は、調理材料により異なりますが、目安として容器の1/3～2/3の範囲内の量を入れてください。

4. 液体物を処理するときは、4.1L以内で処理してください。ブレードケーシングの上端の切欠き部を超える量の液体物を入れますと、モーター軸部より機械の内部に流れ込み、故障の原因になります。

5. 容器蓋を閉めてください。
   容器蓋を下ろし、蓋をしっかり押さえ付けながら、蓋ロックレバーを下げてロックしてください。

6. 本機専用電源を『ON（入）』にしてください。
   蓋が開いているときは、橙色の安全表示ランプが点灯します。
   蓋が閉まると、橙色のランプが消え、緑色の調理スタンバイ表示ランプが点灯します。

7. 速度切換スイッチを操作してください。
   低速で処理するときは「1」に、高速で処理するときは「2」に速度切換スイッチを回してください。

⚠ 運転中は、速度切換スイッチの操作を、高速「2」から低速「1」には切り換えないでください。（低速「1」から高速「2」への切り換えはできます。）

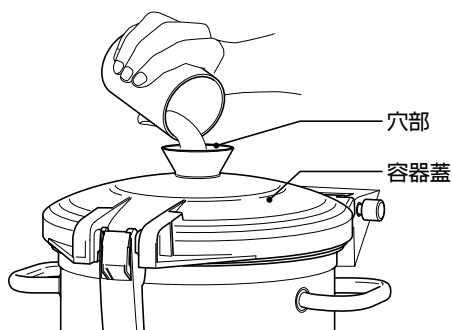
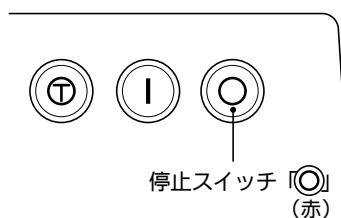
⚠ 速度切換スイッチは、「1」と「2」の中間では、絶対に操作しないでください。
※モーターに異常な負荷がかかり、故障の原因になります。

8．調理スイッチを入れて調理をしてください。

操作スイッチ	動　　　　作
パルススイッチ「⊕」（黒色）	押している間だけカッターアッセンブリーが回転します。
連続調理スイッチ「①」（緑色）	カッターアッセンブリーが連続回転します。
停止スイッチ「◎」（赤色）	カッターアッセンブリーの回転が止まります。

1）食材をムラなく処理するためには、最初にパルススイッチ「⊕」（黒色）を数回押して食材を少し刻んでください。
パルススイッチ「⊕」（黒色）の操作は、調理物のキザミおよび調理最初のかきまぜ撹拌操作に使用します。調理加工物の粘度が増した状態のときは、モーターに異常な負荷が掛かり、故障の原因になりますので使用しないでください。

2）連続調理スイッチ「①」（緑色）で処理をおこなってください。

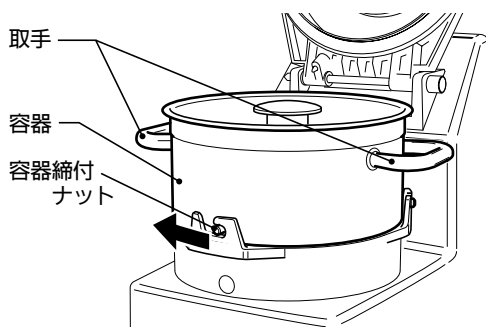
【注意！】 処理中、異常音や振動が大きいときは、食材の量を減らしてください。
そのまま処理を続けますと故障の原因になります。

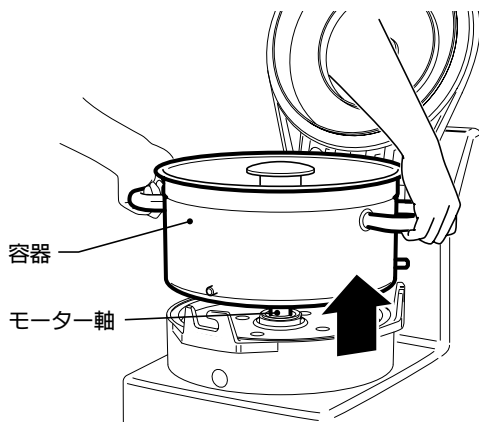
3）容器蓋中央の穴部からは、調理中に調味料など添加物を入れることができます。

9. 調理が終われば、機械を止めてください。
停止スイッチ「◎」（赤色）を押すと、カッターの回転が止まります。本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にしてください。

 容器から調理物を取り出したり、入れたりするときは、必ず停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、本機専用電源を『ＯＦＦ（切）』にしてください。誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

10. 容器蓋を開けてください。

⚠ 危険ですから、容器蓋はカッターの回転が完全に止まってから開けてください。

11. 調理物を取り出してください。

1) 取手を持ち、容器を時計方向に少し回し、容器固定ベースの切り溝から容器固定ピンを外してください。

2) カッターアッセンブリーを付けたまま、容器を真っ直ぐ上に持ち上げ、モーター軸より取り外してください。

3) カッターアッセンブリーを外してから他の容器に調理物を取り出してください。

 容器内から調理物を取り出すときは、必ず先にカッターアッセンブリーを外してください。

お願い

1．本機は、食材を粉砕、撹拌する機械です。目的以外のものには使用しないでください。

2．ご使用の前には、カッターアッセンブリー、容器、容器蓋など食材に接する部分をきれいに洗浄してください。

3．カッターの刃は非常に鋭利ですから、取り扱いに十分注意し、置き場所の安全にも気を配ってください。

4．カッターアッセンブリーの取り付け、取り外しの際は、必ず電源を切って、本機専用電源を『ＯＦＦ（切)』にし、安全を確認してからおこなってください。

5．必ずカッターアッセンブリーを先に取り付けてから、調理材料を入れてください。

6．容器、カッターアッセンブリーが正しくセットされ、容器蓋がしっかり閉まっているかをよく確認してから連続調理スイッチ「①」（緑色）を入れてください。

7．調理するときは、必ず容器蓋を閉め、蓋ロックレバーでしっかりロックしてください。容器蓋を開けたまま連続調理スイッチ「①」（緑色）を入れても、安全装置が働くため機械は作動しません。

8．速度切換スイッチは、「高速」から「低速」には切り換えないでください。
速度切換スイッチの操作方法は、11 ページを参照してください。

9．調理材料は入れ過ぎないようにしてください。
１回に調理できる量は、調理材料により異なりますが、目安として容器の１/３〜2/３の範囲内でご使用ください。
１回に調理できる最大量以上の材料を入れますと、モーターに過負荷がかかり、内蔵のモーター保護装置がはたらいて回転を停止します。

モーター保護装置がはたらいたときは、

1) 停止スイッチ「◎」（赤色）を押してください。

2) モーターへの過負荷の原因を取り除いてください。

　a. 容器内の処理物の量を少なくしてください。
　b. 容器内に異物が混入していれば、それを取り除いてください。

3) モーターを５分程度休ませてください。

4) モーターが作動できる温度まで冷めますと、モーター保護装置が自動的に復帰します。
操作手順にしたがって操作をおこない、正常に動作すればモーター保護装置は復帰しています。
復帰を確認後、改めて調理を始めてください。

10. 調理中および調理完了後に機械の運転を止めるときは、必ず停止スイッチ「◎」（ 赤色）を押して止めてください。
運転中に容器蓋を開けて運転を止める使いかたをしますと、本体内蔵のプリント基板とモーターを損傷し、故障の原因になります。

11. 容器蓋を開ける際は、カッターの回転が完全に止まっていることを確認してから開けてください。
12. カッターアッセンブリーのプラスチック部分の耐熱温度は80℃です。カッターの回転中は熱を持ちますので、処理中に80℃以上になる熱い食材は入れないでください。
13. 容器蓋、蓋パッキン、カッターアッセンブリーのプラスチック部分は、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機などは、使用せずに80℃以下のお湯で洗浄してください。
14. 分解・組立てのときや、使用後は必ず停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、本機専用電源も『OFF（切)』にしてください。感電したり、ケガの原因になることがあります。

カッターの分解と刃の付け替えかた

カッターアッセンブリーの分解方法

⚠ カッターは鋭利ですから、取り扱いには十分気をつけてください。ケガの原因になります。

1. 本機専用電源を必ず切ってください。

2. 容器固定ベースから容器を取り外してください。

3. 容器固定ベースの正面の突起部に、カッター取外し固定具(樹脂製)をはめ込んでください。

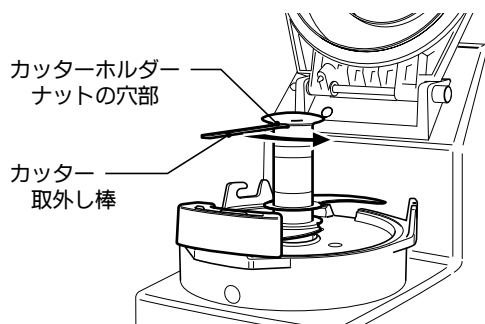
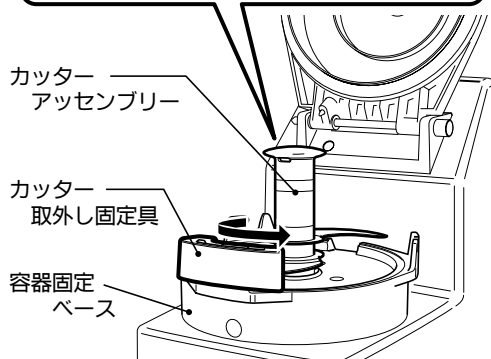
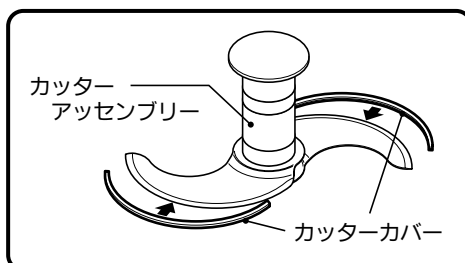
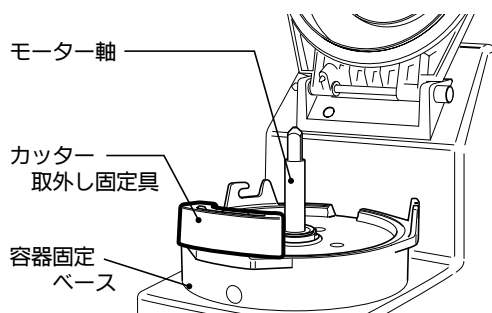
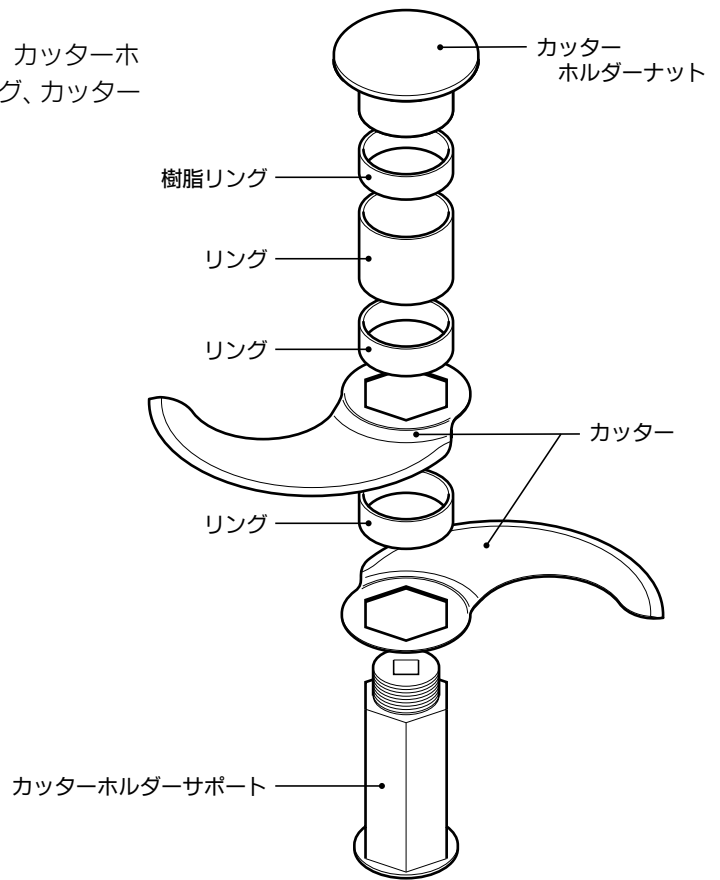
カッター取外し固定具が損傷した場合は、使用しないでください。ケガの原因になります。新しいカッター取外し固定具をご購入ください。

4. カッターの刃先に、カッターカバーを取り付けてください。

5. カッターアッセンブリーをモーター軸に差し込んでください。

6. カッターの下部の刃先が、カッター取外し固定具に当たるように向きを変えてください。

7. カッターホルダーナットの穴部に、カッター取外し棒を差し込んで、反時計方向に回し、カッターホルダーナットを緩めてください。

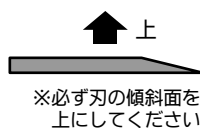
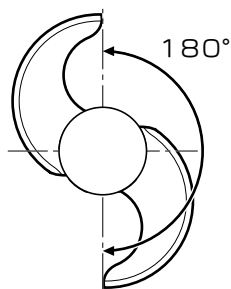
◆日常の分解洗浄を怠ったり、長期間放置しておいた場合は、カッターホルダーナットが固着して緩まなくなることがあります。使用後は分解洗浄を必ずおこなってください。

8．カッターホルダーサポートより、カッターホルダーナット、樹脂リング、リング、カッターを外してください。

カッターアッセンブリーの組立て方法

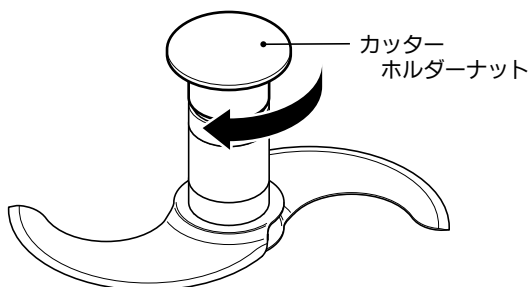
1．カッターホルダーサポートにカッター、リング、樹脂リングをセットします。

カッターは鋭利ですから、取り扱いには十分気をつけてください。ケガの原因になります。

1）上下の刃の間隔の変更は、リング（樹脂リング以外）の位置を変えておこなってください。

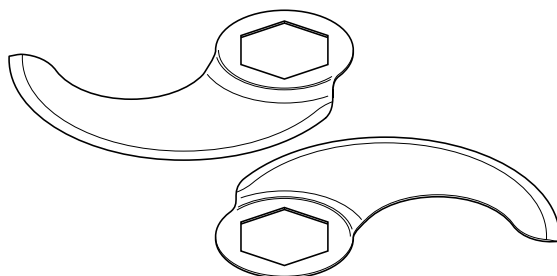
2）刃の取り付け方向は、必ずバランスがとれるように等角度にしてください。

【注意！】 刃は、必ず等角度に取り付けてください。
刃を等角度に取り付けないと、機械の故障の原因になります。

2．カッターホルダーナットを取り付けて、しっかり締め付けてください。

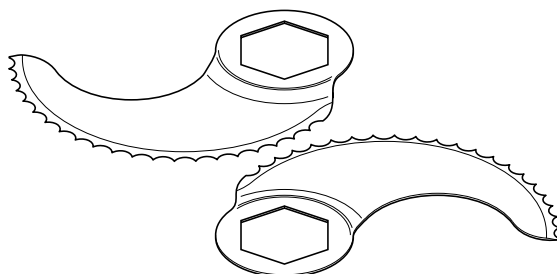
カッターホルダーサポートのネジ部に付着物があると、カッターホルダーナットが完全に締まらないので、使用後は、きれいに洗浄してください。
カッターホルダーナットが完全に締まっていない状態で、使用されますと処理中にカッターホルダーナットが外れたりして危険です。

カッターの主な特長と用途

平刃カッター

◎牛、豚肉などの粉砕をはじめ、野菜などの切り刻みに最適。

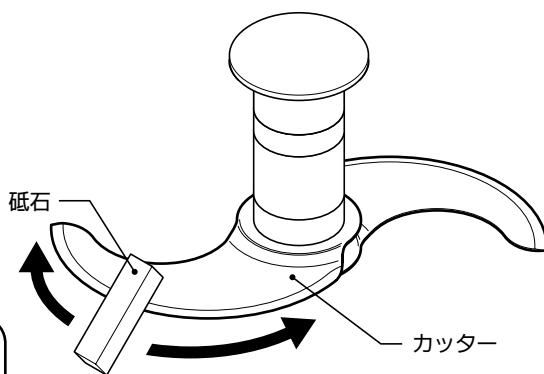
◆レバームース、ソーセージ用挽肉、白腸詰め、パテなどに最適。

波刃カッター（オプション）

◎主に堅いものの粉砕をはじめ、製菓製パン用の生地づくりに最適。

◆エビ、貝類などの甲殻類の粉砕。
とりのガランティ、サーモンムース、ブリオッシュ、マジパンなどに最適。

平刃カッターの研ぎかた

●平刃カッターは、機械を使用するたびに研ぐのが望ましく、研ぐときは付属の砥石で軽く研いでください。
特にパセリを処理した後は、よく研いでください。

◆波刃カッター（オプション）は、研ぐことはできません。

平刃カッターの刃の部分は、鋭利ですから、ケガをしないよう、十分注意して研いでください。

洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。】

- ●初めて機械を使用する場合。
- ●食材の処理後は速やかに毎回。
- ●１時間以上使用間隔が開く場合。
- ●３０分間使用（繰り返し処理する場合でも）の度に。

「基本的な洗浄」

Ⅰ．**予備洗浄**（水または温水を使って機械を高速回転させ、処理物のカスを洗い流す。）

↓

Ⅱ．**分解洗浄**（各部を分解し、除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）

↓

Ⅲ．**すすぎ洗浄**（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗剤成分を完全に洗い流す。）

↓

Ⅳ．**乾燥**（洗浄した各部品の水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）

↓

Ⅴ．**アルコール除菌**（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、

- ●高品質の食品を作る前提条件です。
- ●雑菌の発生を予防します。
- ●機械の寿命を延ばします。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスが腐敗して雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。
また、処理物のカスがモーター軸部に溜まって固着すると、カッターの回転不良の原因になったり、カッターアッセンブリーの分解が不可能になり、錆の発生や、故障の原因になることがあります。
頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

「基本的な洗浄」手順

《容器、容器蓋、蓋パッキン、カッターアッセンブリー》

Ⅰ．予備洗浄

1．カッターアッセンブリーをセットした容器内に、無泡性あるいは、低発泡性の除菌洗浄剤を溶かした水を、容器の１/２程度入れてください。

2．調理スイッチを入れ、「高速」へ速度切換スイッチを回し、機械を約３０秒間高速回転させて、容器内部、容器蓋内側、蓋パッキン、カッターアッセンブリーをすすぎ洗いして処理物のカスを洗い取ってください。

※油脂分を多く含んだ食材を処理したときは、状態を見て回転時間を長くしてください。

3．洗浄した水は、容器を外して排水し、容器内を空にしてください。

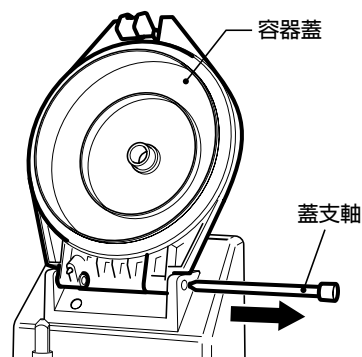
Ⅱ．分解洗浄

【分解洗浄の際は、必ず「停止スイッチ」を押して機械を止め、本機専用電源も『OFF(切)』にしてからおこなってください。】

1．モーター軸より、カッターアッセンブリーを抜き取ってください。
カッターアッセンブリーを分解してください。（「カッターアッセンブリーの分解方法」参照）

2．本体より、容器を外してください。

3．容器蓋より、蓋パッキンを取り外してください。

4．本体から容器蓋を取り外してください。
容器蓋は、ヒンジ部分の蓋支軸を抜き取ると、簡単に外れます。

5．取り外して分解した各部品を、除菌洗浄剤を溶かした水または温水でていねいに洗浄してください。

※硬いタワシなどでこすると、傷が付く恐れがありますので布かスポンジで洗ってください。

カッターは、非常に鋭利で危険ですから、直接刃の分部に触れないようにご注意ください。

カッターは、洗剤の入ったシンクなどに、浸けたままにしておかないでください。
泡で刃が見えず大変危険です。

【注意！】 平刃カッターおよび容器（ステンレス）、容器蓋の洗浄は速やかにおこない、洗浄液や水や湯に１０分以上漬けたままにしないでください。
漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

Ⅲ．すすぎ洗浄

１．除菌洗浄剤を使用して洗浄した各部品を、きれいな水または温水ですすぎ洗いをしてください。

２．洗剤成分が残らないように、十分に洗い流してください。

Ⅳ．乾燥

１．すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取ってください。

２．その後、空気乾燥させてください。

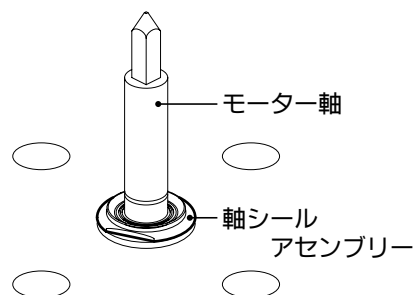
Ⅴ．アルコール除菌

完全に乾燥してから、各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

《モーター軸部、軸シールアッセンブリー部の清掃》

1．モーター軸と、根元の軸シールアッセンブリー部の清掃は、きれいな水で絞った布巾などで汚れをていねいに拭き取ってください。

2．その後、空気乾燥させてください。

3．完全に乾燥してから、アルコール除菌剤をスプレーしてください。

※ 清掃の際、Ｖリング、オイルシールに傷を付けないよう特に注意してください。
これらを損傷しますと、モーター軸内部へ処理液が流れ込み、故障の原因になることがあります。

4．軸シールアッセンブリーは、使用頻度によって異なりますが、目安として１年に１度位交換してください。（１セット、予備で付属）
交換方法については、「軸シールアッセンブリーの交換のしかた」を参照ください。

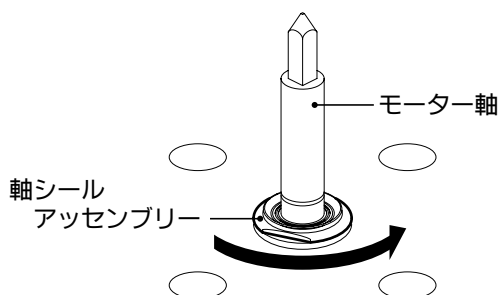
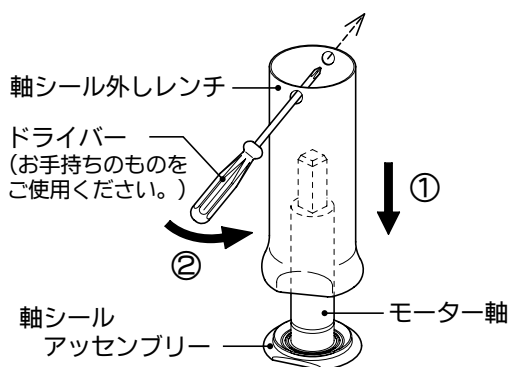
軸シールアッセンブリーの交換のしかた

1）軸シール外しレンチを、軸シールアッセンブリーの形状に合う向きにして、モーター軸に差し込んでください。

2）軸シール外しレンチの上方の穴に、お手持ちのドライバーなどを差し込んで、反時計方向に回して、軸シールアッセンブリーを緩めてください。

軸シール外しレンチ
ドライバー
(お手持ちのものをご使用ください。)
①
②
軸シール
アッセンブリー
モーター軸

3）その後、手で軸シールアッセンブリーを回して取り外してください。

4）新しい軸シールアッセンブリーを、取り外しの逆の手順で取り付けてください。

《本体の清掃》

１．本体と容器蓋は、次に示すものを含ませた、柔らかい布またはスポンジで順に拭いて、汚れや付着物をきれいに取ってください。

1) 除菌洗浄剤を入れた水

2) すすぎ用のきれいな水

２．清掃の後、空気乾燥させてください。

３．完全に乾燥してから、アルコール除菌剤をスプレーしてください。

【注意！】 本体は、水洗いしないでください。
特に操作パネル部、蓋取付部の蓋安全スイッチ、モーター軸部には絶対に水を掛けないでください。故障、漏電の原因になります。

《組み立て》

各部の洗浄・清掃が終わりましたら、取外し、分解の手順を逆におこなって、元通りに組み立ててください。

お願い

１．動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を処理したときは、特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

２．洗浄時、温水を使って撹拌洗浄する場合は、必ず湯温を４５℃以下にしてください。
４５℃以上の湯を使うと、高速回転させたとき熱を持ち、やけどをする恐れがあります。

３．容器蓋（ポリサルホン樹脂）、蓋パッキン、カッターアッセンブリーの樹脂リングは、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。
食器洗浄機などは、使用せずに８０℃以下のお湯で洗浄してください。

４．カッターおよびステンレス容器は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に１０分以上漬け置きしないでください。

５．清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。
傷がついたり、破損の原因になります。

６．除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。

７．気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

８．やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

９．高速回転をさせる容器内の予備洗浄では、絶対に台所用中性洗剤は使用しないでください。

10. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・ 除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。

除菌洗浄剤（無泡性）

※ 弊社（エフ･エム･アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

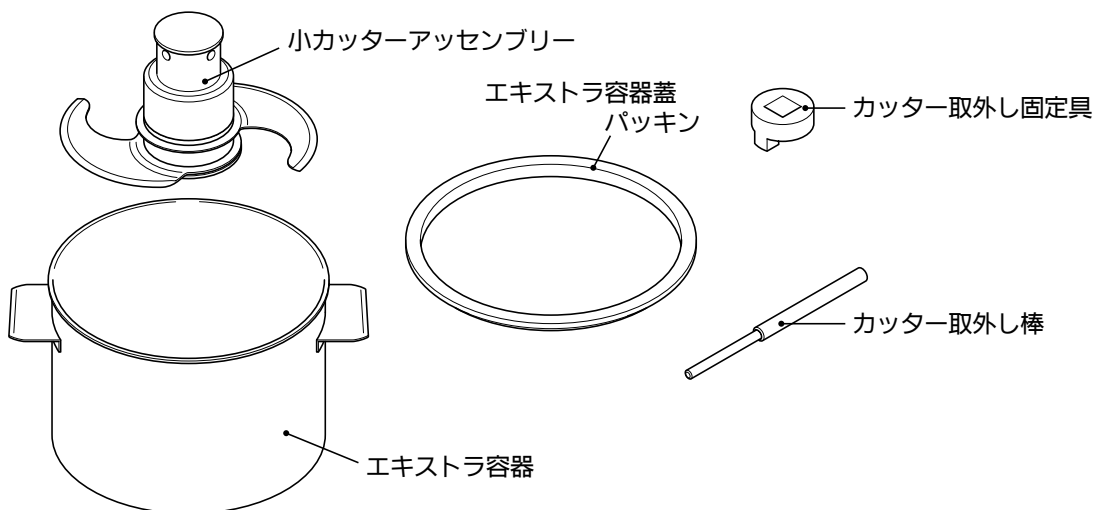
・ アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。

アルコール除菌剤………「アルペットＥ」（サラヤ株式会社製）

エキストラ容器（オプション）の操作手順

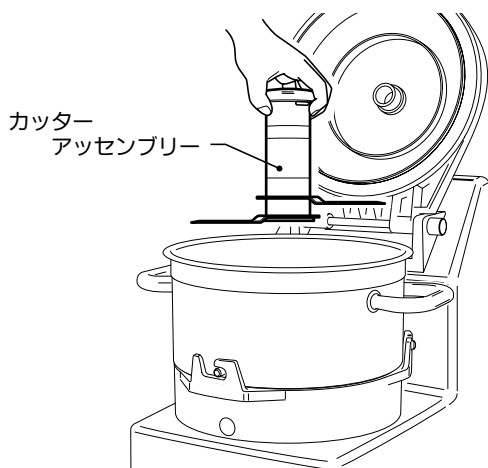
エキストラ容器は、Ｒ－８用標準容器（以下、大容器）と同じ処理をしますが、少量仕込みの場合（材料が少量のため、大容器では仕上がり状態が悪い場合や、少量の香辛料などの処理）にご使用ください。

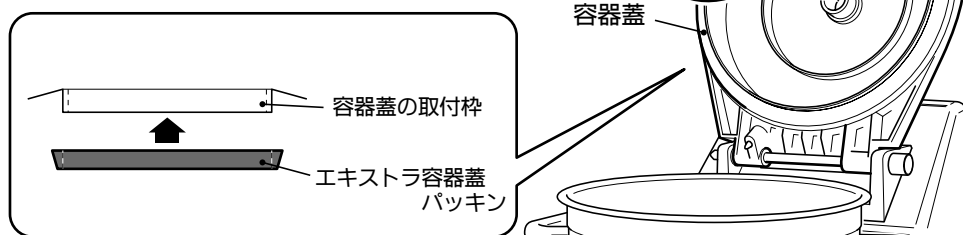
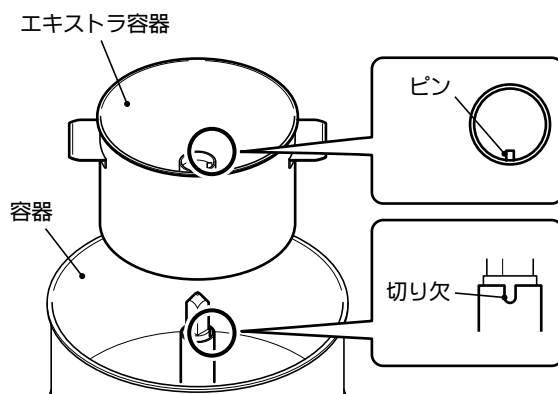
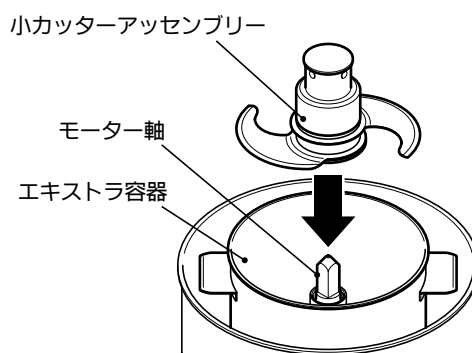
１．下記のエキストラ容器アッセンブリーの部品が揃っているか確認してください。

1）エキストラ容器（内径：φ185・高さ125㎜、質量：1.4㎏、容器容量：3.4L、液体物処理量：1.0L）…… １個
2）エキストラ容器蓋パッキン ………………………………………………………………… １個
3）小カッターアッセンブリー（φ１７８・高さ８０㎜）………………………………… １個
4）カッター取外し棒（小） ………………………………………………………………… １本
5）小カッター取外し固定具 ………………………………………………………………… １個

２．調理を始める前に、「洗浄と清掃」の項目を参照して、容器、容器蓋、カッターアッセンブリー、エキストラ容器蓋パッキンをきれいに洗浄・清掃してください。（標準のカッターアッセンブリー、容器の手順と同様）

３．容器蓋を開けてください。
（10 ページ１項の手順と同様）

４．Ｒ－８用カッターアッセンブリーを、モーター軸より抜き取ってください。

５．容器は取り外さず、そのままにしておいてください。

6. エキストラ容器専用の容器蓋パッキンを、容器蓋の内側にある取付枠の外周にはめ込んで取り付けてください。

容器蓋パッキンの取付け方向は、広い方の面が容器蓋の内側に密着し、狭い方の面が容器側に向くように取り付けてください。

7. エキストラ容器をセットしてください。
容器のブレードケーシングにエキストラ容器をはめ込み、左右いずれかに少し回してコトンと落ち込む位置まで下げます。
容器のブレードケーシング上部の切り欠き部と、エキストラ容器のブレードケーシング内のピンが噛み合って正しくセットされます。

8. エキストラ容器専用のカッターアッセンブリーをエキストラ容器内のモーター軸に差し込み、左右いずれかに少し回してコトンと落ち込む位置まで下げてください。

9. 調理する材料をエキストラ容器内に入れてください。

10. 容器蓋を閉めてください。

11. 本機専用電源を入れてください。

12. 速度切換スイッチを操作してください。

13. 連続調理スイッチ「①」（緑色）を入れて調理をしてください。

14. 調理が終われば、停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にしてください。

容器から調理物を取り出したり、入れたりするときは、必ず停止スイッチ「◎」（赤色）を押して機械を止め、本機専用電源を『ＯＦＦ（切）』にしてください。誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

15. 調理物を取り出してください。

1） 容器蓋を開けてください。

危険ですから、容器蓋はカッターの回転が完全に止まってから開けてください。

2） エキストラ容器の取手を持って、小カッターアッセンブリーを付けたまま真上に持ち上げてモーター軸よりエキストラ容器を取り外してください。

3） 小カッターアッセンブリーを外してから他の容器に調理物を取り出してください。

容器内から調理物を取り出すときは、必ず先に小カッターアッセンブリーを外してください。

16. エキストラ容器による調理が終われば、エキストラ容器蓋パッキンを外してください。

17. 使用後は、なるべく早く各部を洗浄・清掃してください。

1） エキストラ容器、小カッターアッセンブリー、エキストラ容器蓋パッキンを「洗浄と清掃」の項に準じて洗浄してください。

2） 容器蓋の内側をきれいに拭いてください。

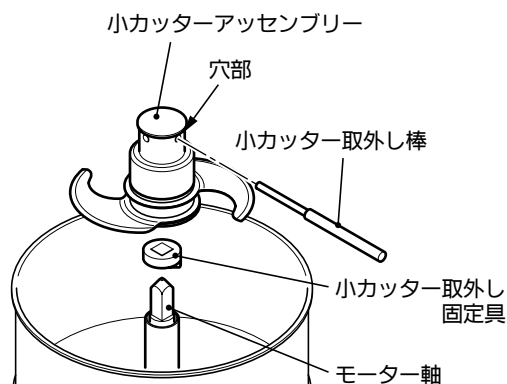
3） モーター軸は、濡れた布巾などできれいに拭いてください。

小カッターアッセンブリーの分解方法

1） 容器は取り付けておいてください。

2） 小カッター取外し固定具を、モーター軸に差し込み、ブレードケーシングの上部の切り欠き部に、小カッター取外し固定具の凸部を合わせてはめ込んでください。

3） 小カッターアッセンブリーを、モーター軸に差し込んでください。

4） ホルダーナットの穴部にカッター取外し棒を差し込んで、反時計方向に回してホルダーナットを緩めてください。

エキストラ容器使用上の注意

1．エキストラ容器は、容器の中にセットして使用する構造になっています。
したがって、本体にエキストラ容器のみ取り付けて使用することはできません。

2．エキストラ容器を使用の際は、必ず容器蓋の内側にエキストラ容器蓋パッキンを取り付けてください。
エキストラ容器蓋パッキンを付け忘れますと、処理中、エキストラ容器の振動、および調理物がエキストラ容器の外に飛び散ることがありますのでご注意ください。

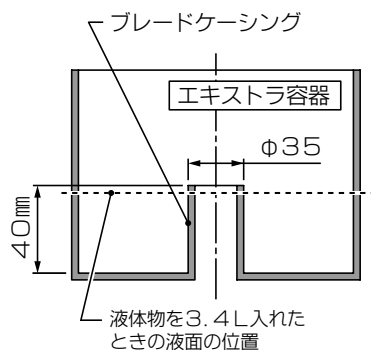
3．エキストラ容器蓋パッキンを容器蓋に取り付ける際、パッキンの向きを間違わないようご注意ください。(27 ページ6項参照)
パッキンの向きが逆ですと、液状の処理物が漏れることがあります。

4．調理材料は入れ過ぎないようにしてください。
１回に処理できる量は、調理材料により異なりますが、目安として容器の１/３〜２/３の範囲内でご使用ください。（エキストラ容器の容器容量は３．４Ｌです。）

5．液体物を処理するときは、１．０Ｌ以内で処理してください。
ブレードケーシングの上端より多く液体物を入れますと、モーター軸部より機械内部に流れ込み、故障の原因になります。

6．カッターの刃の部分は、非常に鋭利で危険ですから、取り付け、取り外し、分解、洗浄の際は、取り扱いに十分注意してください。

7．エキストラ容器を使用しないときは、必ずエクストラ容器蓋パッキンを外しておいてください。
外し忘れて大容器を使用しますと、処理中に小パッキンが大容器の中に落下する恐れがありますので特にご注意ください。

8．エクストラ容器蓋パッキンを保管する際、カッターの刃先に触れないところに置いてください。
小カッターアッセンブリーが入ったエキストラ容器の中に、エクストラ容器蓋パッキンを入れておいたりしますと切れたり傷が付いたりしますのでご注意ください。

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。
症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の停止スイッチ「◎」を押して機械を止め、本機専用電源も『ＯＦＦ（切）』にして、早急にお買上げ店へ連絡してください。

※ご連絡の場合は、本機の型式名・機番お買上げ日・故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

状　態	診　断	手　当
連続調理スイッチ「⏽」（緑色）を押しても動作しない。	本機専用電源が「ＯＦＦ（切）」になっていませんか？	本機専用電源を「ＯＮ（入）」にしてください。
	容器は、正しくセットされていますか？	容器を正しくセットしてください。
	容器蓋は、正しくセットされていますか？	容器蓋を正しくセットしてください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	モーター保護装置が動作している可能性があります。	停止スイッチを押して、機械を止め本機専用電源を「ＯＦＦ（切）」にして、時間を置いてから再度本機専用電源を「ＯＮ（入）」にしてください。
	漏電遮断器が切れていませんか？	「ＯＦＦ（切）」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
本体から異常音が発生する。	丈夫な所に設置していますか？	丈夫な場所に設置してください。
	据え付けが悪く、がたついていませんか？	水平で平らな場所に据え付けてください。
	本機に何か触れた状態になっていませんか？	接触しているものを取り除いてください。
	容器蓋は、正しくセットされていますか？	容器蓋を正しくセットしてください。
モーターから異常音が発生する。 回転振動が大きい。	機械の故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が「ＯＦＦ（切）」になっていませんか？	漏電遮断器が「ＯＦＦ（切）」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。レバーが「ＯＦＦ（切）」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ＯＮ（入）」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグが異常に熱くなる。	－	お買上げ店へ連絡してください。

状　　態	診　　断	手　　当
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。	−	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする。	−	お買上げ店へ連絡してください。

エフ・エム・アイ商品保証書